SINCE 1908

Solis

Solis of Switzerland AG
Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Schweiz
Telefon +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

Januar 2014

CITRUS PRESS PRO

Typ 845/Type 845/Typ 845

PREMIUM CLASS
PROFESSIONAL GRADE TOOLS

Gebrauchsanleitung und Rezept-Ideen
Mode d'emploi et recettes
Instruction for use and recipe book



SINCE 1908

Solis

Inhalt

Contenu

Contents

Solis gratuliert

Ihnen ganz herzlich zum Erwerb Ihrer neuen
Solis Citrus Press Pro

Von ihrer eleganten und stabilen Form bis hin zu ihrer einzigartig einfachen und schnellen Bedienung, setzt Ihre **Solis Citrus Press Pro** Zeichen für die häusliche Citrussaftgewinnung.

Unser oberstes Ziel bei der Gestaltung dieser Broschüre war es, Ihnen eine perfekte Ausgangsposition zu verschaffen, von der aus Sie die fabelhaften Vorteile der neuartigen **Solis Citrus Press Pro** entdecken können. Wir hoffen, dass jede Seite dieser Broschüre dazu beiträgt, dass Sie viel Freude an der neuen Welt frischer Citrussäfte haben.

Wir möchten Ihnen an dieser Stelle danken und…

geniessen Sie.



Die Sicherheit steht bei Solis an erster Stelle

Wir von der Solis sind sehr sicherheitsbewusst und behalten bei der Konstruktion und Montage unserer Produkte, stets die Sicherheit unserer Kunden im Blick. Zusätzlich bitten wir Sie um ein gewisses Mass an Vorsicht bei der Arbeit mit Elektrogeräten. Bitte befolgen Sie die hier aufgeführten Sicherheitsmassnahmen:

Wichtige Sicherheitshinweise zu Ihrer Solis Citrus Press Pro

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftiges Nachschlagen auf.
- Wickeln Sie das Stromversorgungskabel vor Gebrauch vollständig ab.
- Verwenden Sie die Solis Citrus Press Pro stets auf einer trockenen und ebenen Fläche.
- Entfernen Sie vor Gebrauch der Solis Citrus Press Pro sämtliche Werbeaufkleber.
- Stellen Sie sicher, dass die Solis Citrus Press Pro korrekt zusammengesetzt ist, bevor Sie den Stecker einstecken oder den On/Off-Schalter des Gerätes in die «ON» Stellung bringen. Das Gerät funktioniert nur, wenn es korrekt zusammengesetzt wurde.
- Wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist, nicht verwendet wird, zur Reinigung bewegt oder zerlegt wird oder wenn Sie es lagern, stellen Sie das Gerät stets am On/Off-Schalter auf «OFF» und ziehen Sie den Stecker.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante von Tischen oder Arbeitsflächen hängen, mit heissen Oberflächen in Berührung kommen oder verknoten.
- Stellen Sie dieses Gerät nicht in die Nähe eines heissen Gas- oder Elektrobrenners oder dorthin, wo es mit einem heissen Ofen in Berührung kommen könnte.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch ist.
- Lassen Sie bei der Bedienung des Gerätes Vorsicht walten – kommen Sie mit Händen oder Fingern nicht in die Nähe von sich bewegenden oder rotierenden Teilen.
- Vermeiden Sie es, mit Händen oder Fingern in die Nähe des Presshebelmechanismus auf der Rückseite der Gerätebasis zu kommen, wenn der Presshebel in die senkrechte Stellung gebracht wird.
- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch in den Händen von Kindern oder gebrechlichen Personen ohne Aufsicht bestimmt.
- Kleine Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Tauchen Sie das Kabel oder die Gerätebasis nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie dieses Gerät ausschliesslich zu dem Zweck, für den es bestimmt ist. Verwenden Sie es nicht in fahrenden Fahrzeugen oder auf Booten. Verwenden Sie es nicht im Freien.
- Der Einbau eines Fehlerstromschutzschalters (Sicherung) wird für zusätzliche Sicherheit beim Betrieb elektrischer Geräte empfohlen. Es empfiehlt sich, eine Sicherung mit einer maximalen Nennstromleistung von 30mA in den Stromkreis zu installieren, an den das Gerät angeschlossen ist. Wenden Sie sich für sachkundigen Rat an Ihren Elektriker.
- Sämtliche Wartungsarbeiten ausser der Reinigung sollten von einem autorisierten Solis Servicecenter durchgeführt werden.
- Beachten Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise genau.
- Überprüfen Sie regelmässig Kabel, Stecker und das Gerät selbst auf eventuelle Schäden. Sollten Sie irgendwelche Schäden feststellen, stellen Sie bitte sofort den Betrieb ein und bringen Sie das komplette Gerät zum nächsten autorisierten Solis Händler oder direkt zum Solis Kundendienst, um es prüfen, ersetzen oder reparieren zu lassen.

Lernen Sie Ihre Solis Citrus Press Pro kennen



Presshebel
Der patentierte Pressmechanismus gewährleistet, dass die Fruchtkuppel gerade auf die Frucht herab kommt und für leichte Zugänglichkeit zurückschwenkbar ist. Das macht Saftgewinnung und Reinigung schnell und einfach.

Staubabdeckung
Zur einfachen Lagerung. (ohne Abbildung)

2 Edelstahlsiebe (spülmaschinenfest)
Das Sieb lässt den Saft durchlaufen und hält dabei Kerne und Fruchtfleisch zurück. Bestimmen Sie, wie viel Fruchtfleisch in Ihrem Saft ist, indem Sie das feine oder das grobe Sieb wählen.

Leistungsstarker Motor
Startet automatisch, wenn Druck auf den Presskegel ausgeübt wird.

On/Off-Schalter

Kabelfach
Aufwicklung und Befestigungsklemme unter der Gerätebasis (ohne Abbildung).

Soft-Grip-Griff
Macht die Saftherstellung leicht.

Fruchtkuppel (spülmaschinenfest)
Lässt sich zur Reinigung einfach abnehmen.

Presskegel
Speziell geformter Presskegel aus Edelstahl (spülmaschinenfest) Extrahiert die grösstmögliche Menge Saft aus Citrusfrüchten aller Grössen.

Saftbehälter (spülmaschinenfest)
Fängt den Saft auf, bevor er aus dem Saftauslauf läuft.

Saftauslauf
Lässt sich zur Reinigung vollständig öffnen, mit Tropfstopp.

Zweistufiger Antrieb
Die Saftpresse arbeitet NICHT, wenn sie nicht korrekt zusammengesetzt ist.

So setzen Sie ihre Solis Citrus Press Pro zusammen



1. Schritt
Ziehen Sie den Presshebel nach oben bis er vollständig geöffnet ist.



2. Schritt
Setzen Sie den Saftbehälter auf die Antriebsachse oben auf der Gerätebasis. Stellen Sie sicher, dass der Saftauslauf in der halbrunden Rinne an der Vorderfront der Gerätebasis sitzt.





3. Schritt
Setzen Sie das Sieb (fein oder grob) in den Saftbehälter ein, indem Sie die Aussparung am Boden des Siebes auf die entsprechende geformte Nase im Saftbehälter setzen. Verwenden Sie das grobe Sieb, für möglichst viel Fruchtfleisch im Saft und das feine Sieb, um den Fruchtfleischanteil im Saft zu verringern.





4. Schritt
Setzen Sie den Presskegel auf die Antriebsachse und drücken Sie ihn leicht nach unten, um den Kegel einrasten zu lassen.



5. Schritt
Setzen Sie die Fruchtkuppel in die Unterseite des Presshebels ein, indem Sie die Halterung oben an der Fruchtkuppel in das Loch im Presshebel führen. Halten Sie den Presshebel fest und drücken Sie die Fruchtkuppel nach oben und hinten, bis die Kuppel einrastet.
BITTE BEACHTEN SIE: Die Fruchtkuppel ist verkeilt, und kann nur in einer Richtung eingesetzt werden (dies verhindert, dass sie sich während des Betriebs mitdreht).





6. Schritt
Stellen Sie sicher, dass der Saftauslauf mit Tropfstopp nach unten in der Giessposition steht.

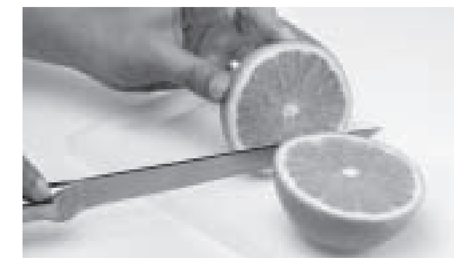
7.Schritt
Stellen Sie ein ausreichend grosses Glas oder einen Krug unter den Saftauslauf.

Bedienung

So bedienen Sie ihre Solis Citrus Press Pro









1. Schritt
Überprüfen Sie, ob die **Solis Citrus Press Pro** korrekt zusammengesetzt ist und ein Glas oder Krug unter dem Saftauslauf steht, bevor Sie mit der Saftgewinnung beginnen.

2. Schritt
Schneiden Sie die Citrusfrucht quer zu den Fruchtsegmenten in zwei Hälften, (nicht durch die Enden), damit Sie möglichst viel Saft erhalten.

WICHTIG: Einige Früchte, wie Zitronen und Tangelos, haben knubbelige Enden, die für einen besseren Kontakt zur Fruchtkuppel zuvor abgeschnitten werden müssen.

3. Schritt
Stecken Sie das Stromkabel in eine 230V Steckdose und schalten Sie dann den On/Off-Schalter auf «ON».

Hinweis: Das Gerät ist eingeschaltet, wenn der Schalter ON/OFF auf der Position ON steht. In dieser Position zeigt der Schalter eine rote Markierung.



4. Schritt
Setzen Sie eine Citrusfruchthälfte mit der Schnittfläche nach unten auf den Presskegel, und drücken Sie leicht nach unten.



5. Schritt
Ergreifen Sie den Soft-Grip-Griff und senken Sie langsam den Presshebel. Drücken Sie fest nach unten, bis die Fruchtkuppel Kontakt zur Fruchtschale hat. Der Motor startet dann automatisch und der Presskegel beginnt sich zu drehen. Der Saft wird aus der Frucht ausgepresst und rinnt durch den Saftauslauf in das Glas. Fruchtfleisch und Kerne werden im Sieb zurückgehalten.



6. Schritt
Die **Solis Citrus Press Pro** presst sehr schnell, so dass jede Frucht in wenigen Sekunden ausgepresst ist. Um den Motor automatisch anzuhalten, heben Sie den Presshebel nach oben und hinten, bis er vollständig geöffnet ist.



7. Schritt
Entfernen Sie die ausgepresste Frucht vom Presskegel. Entfernen Sie, wenn nötig, überschüssiges Fruchtfleisch und Kerne aus dem Sieb.
Wiederholen Sie die Schritte 4–7, um mit der Saftgewinnung fortzufahren.

BITTE BEACHTEN SIE:

Das Edelstahlsieb muss geleert werden, wenn es mit Fruchtfleisch und Kernen gefüllt ist. Das Sieb kann während der Saftgewinnung geleert werden, indem man die **Solis Citrus Press Pro** am On/Off-Schalter auf «OFF» schaltet und vorsichtig Presskegel und Sieb entfernt. Reinigen Sie das Sieb und den Presskegel, bevor Sie mit dem Pressen fortfahren.

Lassen Sie nicht zu, dass das Sieb überfüllt wird, da dies den reibungslosen Betrieb stören oder das Gerät beschädigen könnte.

So zerlegen Sie ihre Solis Citrus Press Pro



1. Schritt
Schalten Sie die Solis Citrus Press Pro am On/Off-Schalter auf «OFF» und ziehen den Stecker.



2. Schritt
Schliessen Sie den Tropfstopp-Auslauf, indem Sie ihn in die obere Position bringen.



3. Schritt
Nehmen Sie die Fruchtkuppel ab, indem Sie bei gesenktem Presshebel auf den mit «EJECT» beschrifteten Knopf drücken. Lassen Sie die Fruchtkuppel auf den Presskegel fallen.



4. Schritt
Heben Sie den Saftbehälter mitsamt Sieb, Presskegel und Fruchtkuppel von der Gerätebasis.
Nehmen Sie die Fruchtkuppel, den Kegel und das Sieb über einer Spüle vom Saftbehälter ab, um die Reinigung zu erleichtern.
Befolgen Sie die empfohlenen Reinigungs- und Pflege-anleitungen.



Aufbewahrung
Schützen Sie das Gerät für die Lagerung mit der Staub-abdeckung.

Reinigung

Reinigung und Pflege

- Sorgen Sie immer dafür, dass die **Solis Citrus Press Pro** am On/Off-Schalter in der Position «OFF» steht und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist, bevor Sie das Gerät reinigen, auseinander nehmen, zusammensetzen und lagern.
- Befolgen Sie die folgenden Anleitungen, um alle Flächen zu reinigen, die während des Pressens mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen:

  1. Für eine mühelose Reinigung – spülen Sie die abnehmbaren Teile nach jedem Gebrauch sofort mit warmem Wasser ab, um das feuchte Fruchtfleisch zu entfernen. Lassen Sie alle Teile gut trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.

  2. Für eine gründliche Reinigung – nachdem Sie das Gerät zerlegt haben, sollten alle abnehmbaren Teile in heissem Seifenwasser oder im oberen Fach der Geschirrspülmaschine gespült werden. Die Gerätebasis und der Presshebel sollten mit einem weichen, feuchten Tuch abgewischt werden. Alle Teile sollten vor dem Zusammensetzen gründlich getrocknet werden.
- Lagern Sie die gereinigte und zusammengesetzte **Solis Citrus Press Pro** aufrecht stehend an einem kühlen, trockenen Ort. Legen Sie während der Lagerung keine Gegenstände auf die **Solis Citrus Press Pro**.

BITTE BEACHTEN SIE:
Reinigen oder waschen Sie alle abnehmbaren Teile sofort nach Gebrauch. Angetrocknetes Fruchtfleisch von Citrusfrüchten lässt sich nur schwer entfernen und kann abfärben. Sollten Verfärbungen auftreten, wischen Sie die betroffene(n) Stelle(n) mit unverdünntem Geschirrspülmittel ab und spülen und trocknen sie sorgfältig.

BITTE BEACHTEN SIE:
Lassen Sie weder das Edelstahlsieb noch andere abnehmbare Teile in Bleichmittel einweichen.

Tauchen Sie die Gerätebasis niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.

• Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel.

Fehlersuche

Mögliches Problem	Einfache Lösung
Gerät läuft nicht	Geräteschalter ist nicht eingeschaltet.
	Hebel ist nicht gesenkt.
	Kegel oder Kuppel ist nicht richtig eingesetzt. Stellen Sie sicher, dass das Fruchtfleischsieb richtig sitzt.
Die Gerätebasis ist heiss	Es ist normal, dass die Basis der Presse sich erhitzt, wenn Sie über einen längeren Zeitraum Saft gewinnen.
Das Gerät schaltet sich während des Betriebes ab	Um eine lange Lebensdauer des Motors zu gewährleisten, ist die **Solis Citrus Press Pro** mit Überhitzungsschutzsensoren ausgerüstet. Wenn Sie grosse Mengen Saft in kurzer Zeit gewinnen, kann der Überhitzungsschutz ausgelöst werden, um sicherzustellen, dass der Motor keinen Schaden nimmt. Die Sensoren setzen sich dann automatisch nach 3–4 Stunden, wenn das Gerät vollständig ausgekühlt ist, zurück.

Tipps zum Thema Saft

Informationen über die Inhaltsstoffe von Saft

Obwohl Saftgetränke in der Regel zunächst einmal viel Geschmack, eine angenehme Struktur und viel Aroma haben, erhöhen die gesundheitlichen Vorteile den Genuss sicher noch zusätzlich.

95% der Nährstoffe von Früchten und Gemüse befinden sich im Saft. Flüssigkeit ist ein wichtiger Teil einer ausgewogenen Ernährung. Frischer Saft ist eine leicht zugängliche Vitamin- und Mineralienquelle. Säfte gelangen schnell in die Blutbahn und sind deshalb der schnellste Weg für den Körper, Nährstoffe aufzunehmen.

Citrussaft ist für seinen hohen Vitamin-C-Gehalt und seine Erkältungs- und Grippebekämpfenden Fähigkeiten bekannt.

Um Vitaminverluste zu vermeiden, sollten frisch gepresste Säfte gleich nach der Herstellung verbraucht werden.

Einkauf und Lagerung von Früchten und Gemüse

- Verwenden Sie zur Saftgewinnung immer frische Früchte.
- Wählen Sie Früchte mit fester glatter Schale und ohne schadhafte Stellen.
- Valencia Orangen sind zur Saftgewinnung ideal.
- Wählen Sie mittelgrosse Grapefruits, Zitronen und Limonen aus, um die Saftgewinnung zu erleichtern.
- Andere Citrusfrüchte, wie Mandarinen, Clementinen und Pomelos, erbringen sehr wenig Saft.
- Citrusfrüchte können an einem trockenen Ort bei Raumtemperatur gelagert werden.
- Mehr Saft gewinnen Sie aus Früchten, die bei Raumtemperatur gelagert wurden.

Durstlöscher für jede Jahreszeit

Limonade

5 Zitronen	mit der Solis Citrus Press Pro ausdrücken.
ca. 120 g Zucker	im Zitronensaft unter rühren (nach Geschmack) auflösen.
6 dl (Mineral-) Wasser	dazurühren. Kühl stellen. Zum Servieren
Eiswürfel	und
Pfefferminzblätter	ins Glas geben.

Orangen-Bowle

2 Orangen	waschen und die Schale fein abreiben. Zusammen mit weiteren
3 Orangen	und
1 Zitrone	mit der Solis Citrus Press Pro ausdrücken. Saft und abgeriebene Schale in eine Bowlen-Schüssel geben und mit
2 l Apfelsaft	und
1 l Kirschensaft	auffüllen. Mindestens zwei Stunden kühl stellen. Zum Servieren mit
1 l Sodawasser	auffüllen und auf jedes Glas eine Orangenscheibe stecken.

Orangen-Milch

1 dl Rahm	mit
2 dl Wasser	kräftig mit dem Schwingbesen durchschlagen.
3 grosse Orangen	waschen und die Schale fein abreiben und einige Zesten für die Dekoration abziehen. Zusammen mit weiteren
3 Orangen	und
½ Zitrone	mit der Solis Citrus Press Pro ausdrücken. Saft und abgeriebene Schale zum Wasser/Rahm-Gemisch dazugeben.
ca. 150 g Zucker	(nach Geschmack) einstreuen und gut aufmixen. Zum Servieren in hohe Gläser abfüllen und mit Orangenschalen-Zesten bestreuen.

Eistee «Palermo»

6 Beutel Schwarztee	in
½ l Wasser	heiss aufgiessen und 5 Minuten ziehen lassen.
2 Limonen	waschen und in Scheiben schneiden.
2 Kiwi	schälen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Schwarztee in einem grossen Krug etwas ziehen lassen.
2 Zitronen	und
5 grosse Orangen	mit der Solis Citrus Press Pro ausdrücken. Saft mit dem Tee und Zucker nach Geschmack vermischen und mind. 2 Stunden kühl stellen. Mit Eis servieren.

Kühle Drinks

Mojito (4 Portionen)

2 Limonen	halbieren und mit der Solis Citrus Press Pro ausdrücken.
4 TL Puderzucker	mit dem Saft vermischen. In vier Gläser je eine ausgepresste Limonenhälfte legen.
Pfefferminzblätter	leicht zerdrücken und dazugeben. Mit
Crushed Ice	(gebrochene Eiswürfel) auffüllen und mit je
6 cl weissem Rum	und
etwas Sodawasser	aufgiessen. Sofort servieren.

Tom Collins (4 Portionen)

4 Zitronen	mit der Solis Citrus Press Pro ausdrücken und in vier Gläser abfüllen. In jedes Glas
2 TL Zucker	und
7,5 cl Dry Gin	geben und gut verrühren. Je
1 Eiswürfel	dazugeben und mit
Sodawasser	auffüllen. Jedes Glas nochmals kurz aufrühren und mit
1 Trinkhalm	gleich servieren.

Summer Delight (4 Portionen) ohne Alkohol!

Je 3 Eiswürfel	in vier hohe Gläser geben.
4 Limonen	mit der Solis Citrus Press Pro ausdrücken. Den Saft auf die vier Gläser verteilen.
Je 2,5 cl Himbeersirup	in jedes Glas geben. Mit
Sodawasser	aufgiessen. Mit
Himbeeren	garnieren und gleich servieren.

Pink Pearl (4 Portionen) ohne Alkohol!

2 Grapefruits	mit der Solis Citrus Press Pro ausdrücken.
4 Eiswürfel	zerkleinern und mit
2 Spritzer Zitronensaft	und
2 TL Grenadinesirup	und
1 Eiweiss	sowie dem Grapefruitsaft in einen Shaker geben. Kräftig schütteln und in vier Cocktail-Gläser abseihen. Mit je
1 Cocktail-Kirsche	garnieren und gleich servieren.

Süsse Versuchungen

Süditalienischer Zitronenkuchen

200 g weiche Butter	schaumig rühren.
200 g Zucker	und
1 Port. Vanillezucker	dazurühren.
	Nach und nach
4 Eier	und
2 TL abgeriebene Zitronenschale	dazurühren.
300 g Mehl	mit
75 g Maizena	und
½ Port. Backpulver	vermischen und abwechselnd mit
2–3 EL Milch	unter die Buttermasse rühren. Die Masse in eine ausgefettete Cake-Form geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 60 Minuten backen.
1 Zitrone	und
3–4 Orangen	mit der Solis Citrus Press Pro ausdrücken. Den Saft vermischen. Den fertigen Kuchen noch 5 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen. Den noch heissen Kuchen gleich mit hilfe eines Pinsels mit dem Zitronen/Orangen-Saft rundherum gut tränken, möglichst bis der Saft aufgebraucht ist (Boden nicht vergessen). Dann abkühlen lassen.
	Für die Glasur
Puderzucker	mit einigen Spritzern
Zitronensaft	vermischen und den kalten Kuchen oben damit bestreichen.

Johannisbeer-Orangen Gelee (4 Portionen)

6 Blätter weisse Gelatine	gemäss Packungsbeschreibung in reichlich kaltem Wasser einweichen.
250 g Johannisbeeren	waschen und von den Rispen trennen. Vorher 4 schöne Rispen für die Dekoration beiseite legen. Mit der Solis Citrus Press Pro
5 dl Orangensaft	auspressen. 5 EL davon in einem kleinen Topf erwärmen (nicht kochen lassen!). Die Gelatineblätter ausdrücken und im warmen Orangensaft auflösen und dann in den restlichen Orangensaft einrühren. In vier hohe Dessertschalen je
2–3 EL Johannisbeeren	geben und diese mit etwas Orangensaft übergiessen und im Kühlschrank 15 Minuten gelieren lassen. Wenn der Glas-Inhalt fest ist, restlichen Orangensaft dazu giessen und nochmals gut 1 ½ Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Die restlichen Johannisbeeren durch ein feines Sieb streichen und das Püree mit
2 EL Zucker	vermischen.
1,25 dl Rahm	steif schlagen und auf den inzwischen festen Gelee streichen. Jeweils etwas Johannisbeerpüree darauf geben und mit einem Holzspiesschen vorsichtig in den Schlagrahm mischen, so dass ein Marmormuster entsteht. Die beiseite gelegten Johannisbeer-Rispen im Zucker wenden und dazudekorieren. Gleich servieren.

Pikante Überraschungen

Tomaten-Orangen-Suppe

2 Orangen	waschen, einige Zesten für die Dekoration abziehen, und mit der Solis Citrus Press Pro ausdrücken.
1 Zwiebel	schälen und fein schneiden und in
etwas Butter	andünsten.
1 Knoblauchzehe	hineinpressen.
2 EL Tomatenmark	kurz mitdünsten. Mit
1,5 dl trockenem Weisswein	ablöschen
5 dl pürierte Tomaten	(Passata di pomodoro) und den Orangensaft dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
Basilikumblätter	in feine Streifen schneiden. Einen Teil davon nach Geschmack kurz mitkochen.
Einige EL Crème Fraiche	nach Geschmack mit dem Schneebesen einrühren. Suppe in Suppenschalen verteilen und mit frischen Basilikumstreifen und Orangenzesten bestreuen.

Birnensalat mit Krabben in Limonenschaum

2 Birnen	vierteln, schälen, entkernen und in Spalten schneiden.
2 Limonen	mit der Solis Citrus Press Pro ausdrücken.
200 g Joghurt	mit etwas Salz, Zucker und dem Limonensaft vermischen.
1 Eiweiss	steifschlagen und darunterheben.
½ Kopf Lollo	waschen und die Salatblätter auf 4 Tellern verteilen. Die Birnenspalten darauf geben und mit dem Limonenschaum beträufeln.
200 g Crevetten	darüber verteilen und mit je einer Limonenscheibe dekorieren und einigen
Kerbelblättchen	bestreuen.

Solis vous félicite

pour l'achat de votre nouvelle
Solis Citrus Press Pro

Grâce à son design élégant et robuste et à sa manipulation simple, rapide et unique en son genre, votre **Solis Citrus Press Pro** est une vision passionnante de la préparation du jus d'agrumes à la maison.

En concevant cette brochure, notre but était de vous fournir un point de départ optimal pour votre exploration des prodigieux avantages qu'offre cet appareil innovant qu'est la **Solis Citrus Press Pro**. Nous espérons que chaque page de cette brochure vous procurera beaucoup de plaisir dans la découverte d'un nouveau monde de jus frais.

Et, enfin, nous voudrions simplement dire merci et...

bien du plaisir.



Solis – la sécurité d'abord

Chez Solis, nous somme très soucieux de la sécurité. Lors de la conception et de la fabrication de nos produits grand public, notre préoccupation principale est la sécurité du client apprécié que vous êtes. D'autre part, nous vous prions d'user de beaucoup de soin lors de l'utilisation d'appareils électriques et, en particulier, de prendre les précautions suivantes :

Mesures de sécurite importantes pour votre Solis Citrus Press Pro

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant l'utilisation et les conserver à un endroit sûr pour une référence future.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
- Utilisez toujours la Solis Citrus Press Pro sur une surface sèche et plane.
- Enlevez tous les autocollants publicitaires avant l'utilisation de la Solis Citrus Press Pro.
- Assurez-vous toujours que la Solis Citrus Press Pro a été correctement assemblée, avant de la brancher sur la prise électrique, d'assurer l'alimentation en courant de celle-ci et de commuter l'interrupteur ON/OFF sur la position ON (MARCHE) sur l'appareil. L'appareil ne fonctionnera que s'il a été correctement assemblé.
- Lorsque l'appareil est laissé sans surveillance, n'est pas utilisé ou alors aux fins de démontage, de nettoyage et stockage, éteignez toujours l'appareil en commutant l'interrupteur ON/OFF sur la position OFF (ARRÊT) et débranchez l'appareil.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou du plan de travail, en contact avec des surfaces chaudes ou s'enrouler (et former des nœuds).
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four chauffé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant l'utilisation.
- Faites usage de précaution lors de l'utilisation de l'appareil – n'approchez pas les mains ou les doigts des pièces en mouvement.
- Évitez de placer les mains ou les doigts près du mécanisme du bras de la presse à jus placé à l'arrière du socle-moteur, lorsque vous déplacez le bras de la presse à jus sur la position verticale.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants en bas âge ou des infirmes sans surveillance.
- Surveillez les enfants en bas âge, pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Évitez toute immersion du cordon d'alimentation ou du socle-moteur dans de l'eau ou dans tout autre type de liquide.
- Cet appareil est destiné uniquement à l'usage domestique. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que l'usage prévu. Ne l'utilisez pas dans des véhicules ou bateaux en mouvement. Ne l'utilisez pas en plein air.
- L'installation d'un interrupteur de protection contre les courants de court-circuit (interrupteur de sécurité) est recommandée, pour assurer une protection supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques. Il est conseillé d'installer un interrupteur de sécurité – pour un courant résiduel nominal inférieur à 30mA – dans le circuit électrique qui alimente l'appareil. Pour un conseil professionnel, veuillez contacter votre électricien.
- Tout travail de maintenance autre que le nettoyage devra être effectué auprès d'un concessionnaire Solis (Solis Service Centre) autorisé.
- Suivez strictement les instructions d'entretien et de nettoyage.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la prise et l'appareil, pour vous assurer de l'absence de tout dommage. En cas de constatation d'un dommage quelconque, interrompez immédiatement l'utilisation de l'appareil et envoyez-le tout entier au concessionnaire Solis (Solis Service Centre) ou envoyez-le à Solis SA, 8152 Glattbrugg le plus proche aux fins d'inspection, de remplacement ou de réparation.

Faites la connaissance de votre Solis Citrus Press Pro



Assemblage de votre Solis Citrus Press Pro



Étape 1.
Déplacez le bras de la presse à jus vers le haut, jusqu'à ce qu'il soit entièrement étendu.



Étape 2.
Placez le collecteur de jus sur l'arbre menant sur la partie supérieure du socle-moteur. Assurez-vous que le déversoir de jus s'emboîte bien dans la rainure semi-circulaire qui se trouve à l'avant du socle-moteur.





Étape 3.
Insérez le filtre choisi (fin ou grossier) dans le collecteur de jus, en positionnant l'entaille avec la flèche placée au bas du filtre au-dessus de l'étiquette correspondante avec la flèche dans le collecteur de jus. Utilisez le filtre grossier pour avoir autant de pulpe que possible dans le jus, et le filtre fin pour diminuer le contenu de la pulpe dans le jus.





Étape 4.
Placez le cône extracteur de jus sur l'arbre menant et appuyez légèrement le cône vers le bas.



Étape 5.
Placez le dôme à fruits en dessous du bras de la presse à jus, en positionnant l'étiquette placée sur la partie supér-ieure du dôme sur le trou qui se trouve sur le bras de la pres-se à jus. Maintenez le bras de la presse à jus en position et ap-puyez le dôme vers le haut et en arrière, jusqu'à ce qu'il se verrouille en position.
NOTE : Le dôme à fruits est verrouillé et ne peut être inséré que dans un sens (ceci per-met de garantir qu'il ne tourne pas durant le fonctionnement).





Étape 6.
Assurez-vous que le déversoir de jus antigoutte est poussé vers le bas sur la position de déversement.

Étape 7.
Placez un verre approprié ou une cruche au-dessous du déversoir de jus.

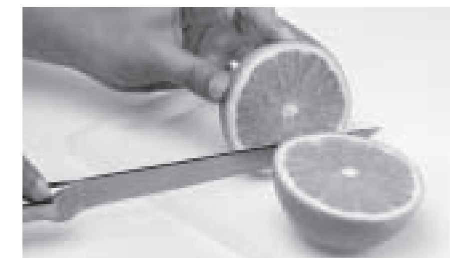
Utilisation

Utilisation de votre Solis Citrus Press Pro



Étape 1.
Assurez-vous que votre Solis Citrus Press Pro est correctement assemblée et qu'un verre ou une cruche est placée au-dessous du déversoir de jus, avant de commencer la préparation du jus.





Étape 2.
Coupez les agrumes de moitié à travers les segments des fruits, plutôt qu'à travers les extrémités, pour garantir une meilleure extraction du jus.
Important: certains fruits – tels que les citrons et les tangelos – ont des extrémités bosselées qui doivent être taillées pour permettre un meilleur contact avec le dôme à fruits.



Étape 3.
Insérez le cordon d'alimentation dans la prise électrique de 230V et réglez l'interrupteur ON/OFF sur la position ON (MARCHE).

Remarque: L'appareil est enclenché, lorsque l'interrupteur ON/OFF est sur ON. Dans cette position l'interrupteur affiche un marquage rouge.



Étape 4.
Placez un agrume coupé de moitié, la face coupée donnant vers le bas, sur le cône extracteur et appuyez-le légèrement sur la pointe.



Étape 5.
Saisissez la poignée Soft-Grip et abaissez lentement le bras de la presse à jus. Appuyez fermement vers le bas, jusqu'à ce que le dôme entre en contact avec la peau du fruit. Le moteur démarrera automatiquement et le cône extracteur se mettra à tourner. Le jus est alors extrait du fruit et s'écoule dans le verre par le déversoir. La pulpe et les grains seront captés par le filtre.



Étape 6.
La **Solis Citrus Press Pro** permet une extraction très rapide du jus, chaque moitié de fruit est pressée en quelques secondes. Pour arrêter automatiquement le moteur, relevez le bras de la presse à jus et ramenez-le en arrière sur sa position étendue.



Étape 7.
Retirez le fruit utilisé hors du cône extracteur. Videz la pulpe en surplus et les graines du filtre comme requis.

Répétez les étapes 4 à 7 pour continuer les préparation du jus.

NOTE:

le filtre doit être vidé quand il est plein de pulpe et de graines. Le filtre peut être vidé durant l'extraction du jus en commutant la **Solis Citrus Press Pro** sur la position «OFF» (ARRÊT) sur l'interrupteur ON/OFF et en enlevant prudemment le cône extracteur et le filtre. Nettoyez et remontez le filtre et le cône extracteur avant de continuer l'extraction du jus.

Éviter le trop plein du filtre, car ceci pourrait entraver le fonctionnement correct ou entraîner un endommagement de l'unité.

Démontage de votre Solis Citrus Press Pro



Étape 1.
Commutez la **Solis Citrus Press Pro** sur la position «OFF» sur l'interrupteur ON/OFF et débrancher l'appareil.



Étape 2
Fermez le déversoir antigoutte en le relevant sur la position supérieure.



Étape 3.
Le bras se trouvant sur la position inférieure, enlevez le dôme à fruits en appuyant sur l'interrupteur «EJECT». Laissez le dôme à fruits s'égoutter sur le cône extracteur.



Étape 4.
Faites ressortir le collecteur de jus hors du corps du moteur, en laissant le filtre, le cône extracteur et le dôme à fruits en place. Enlevez le cône extracteur et le filtre du collecteur de jus au-dessus d'un évier, pour faciliter le nettoyage.
Suivez les instructions d'entretien et de nettoyage recommandées.



Stockage.
Insérez la housse avant le stockage.



Nettoyage

Entretien et nettoyage

- Assurez-vous toujours que la **Solis Citrus Press Pro** est commutée sur OFF sur l'interrupteur ON/OFF et que
le cordon d'alimentation est retiré de la prise électrique avant de procéder au nettoyage, au démontage, à l'assemblage et/ou au stockage de l'appareil.
- Suivez les instructions suivantes pour nettoyer toutes les surfaces ou pièces qui entrent en contact avec les aliments durant la préparation du jus :

  1. Pour un nettoyage aisé – rincez immédiatement les pièces amovibles avec de l'eau chaude après chaque utilisation, pour enlever la pulpe humide. Avant le remontage, laissez les pièces sécher à l'air.

  2. Pour un nettoyage minutieux – après le démontage de l'appareil, toutes les parties amovibles devront être lavées à l'eau savonneuse chaude ou sur le rayon supérieur du lave-vaisselle. Le socle-moteur et le bras de la presse à jus devront être nettoyés à l'aide d'un tissu doux, humide. Toutes les pièces doivent être parfaitement sèches avant de procéder au remontage.
- Stockez la **Solis Citrus Press Pro** nettoyée et remontée en position verticale à un endroit frais et sec. Durant le stockage, ne placez aucun objet sur la partie supérieure de la **Solis Citrus Press Pro**.

NOTE :
Rincez ou lavez toutes les pièces amovibles immédiatement après l'utilisation. La pulpe d'agrume séchée est difficile à enlever et peut laisser des taches. En cas de tache, nettoyez les parties affectées avec un produit à vaisselle non dilué, rincez-les et laissez sécher complètement.

NOTE :
Ne trempez pas les filtres en acier inox ou toute autre pièce amovible dans de l'eau de Javel.

Ne plongez jamais le socle-moteur dans de l'eau ou dans tout autre type de liquide.

• N'utilisez pas d'abrasifs âpres.

Guide de dépannage

Problème éventuel	Solution aisée
L'appareil ne fonctionne pas	Interrupteur ou alimentation en courant pas sur la position ON ou pas en marche
	Le bras n'est pas abaissé
	Le cône ou le dôme ne sont pas correctement assemblés Assurez-vous que le filtre à pulpe est bien aligné
Le corps de la machine est chaud	Il est normal que le corps de la presse à jus se réchauffe lorsque celle-ci a été utilisée de façon ininterrompue sur une longue période.
L'appareil s'arrête durant le fonctionnement	Pour garantir la longue vie du moteur, l'appareil **Solis Citrus Press Pro** est équipé de détecteurs de protection contre la surcharge thermique. Lors de la préparation de grandes quantités de jus sur une courte période de temps, le système de protection peut se déclencher pour prévenir tout endommagement du moteur. Les détecteurs se réinitialisent ensuite dans l'intervalle de 3 à 4 heures, lorsque la machine s'est entièrement refroidie.

Conseils pour la préparation du jus

Information interne sur le jus

Les boissons à base de jus étant habituellement produites essentiellement avec de la saveur, de la texture et de l'arôme, les bienfaits pour la santé viennent s'ajouter à au plaisir du goût.

95% du contenu nutritif des fruits et des légumes se trouvent dans leur jus. Les liquides sont une composante importante d'un régime alimentaire bien équilibré. Le jus frais est une source facile de vitamines et des minéraux. Les jus sont rapidement absorbés dans la circulation sanguine et sont donc la voie la plus rapide par laquelle le corps peut digérer des substances nutritives.

Le jus d'agrumes est fameux pour sa haute teneur en vitamine C et son aptitude à combattre le rhume et la grippe.

Les jus fraîchement extraits devraient être consommés juste après avoir été préparés, pour éviter une perte de la teneur en vitamine.

Achat et conservation de fruits et légumes

- Utilisez toujours des fruits frais pour la préparation du jus.
- Choisissez des fruits fermes, lisses et sans défauts.
- Les oranges Valencia sont idéales pour la préparation du jus.
- Choisissez des pamplemousses, des citrons et des limes de taille moyenne pour une préparation plus aisée de jus.
- D'autres types d'agrumes – comme les mandarines et les pomelos – produiront très peu de jus.
- Les agrumes peuvent être conservés à la température ambiante à un endroit sec.
- On obtient plus de jus des fruits conservés à la température ambiante.

Idées désaltérantes en toutes saisons

Citronnade

5 citrons	Presser les citrons avec le Solis Citrus Press Pro
env. 120 g de sucre	Mélanger et dissoudre la quantité de sucre désirée dans le jus de citron.
6 dl d'eau (minérale)	Ajouter l'eau au mélange. Mettre au frais.
Glaçons	
Feuilles de menthe	Au moment de servir, ajouter des glaçons et des feuilles de menthe dans le verre.

Bowl à l'orange

5 oranges	Laver 2 oranges et en râper finement l'écorce.
1 citron	Presser les 5 oranges et le citron avec le Solis Citrus Press Pro.
2 l de jus de pommes	
1 l de jus de cerises	Mettre le jus et l'écorce râpée dans un récipient (bowl), puis le remplir avec le jus de pommes et le jus de cerises. Mettre le mélange au frais pendant au moins deux heures.
1 l d'eau gazeuse	
Une rondelle d'orange	Avant de servir, ajouter l'eau gazeuse et décorer les verres avec une rondelle d'orange.

Lait à l'orange

1 dl de crème	
2 dl d'eau	Battre fermement la crème et l'eau à l'aide d'un batteur.
6 oranges, dont 3 grosses	
½ citron	Laver puis râper finement l'écorce des grosses oranges, et garder quelques zestes pour la décoration. Presser les 6 oranges et le ½ citron avec le Solis Citrus Press Pro. Ajouter le jus et l'écorce râpée au mélange de crème et d'eau.
env. 150 g de sucre	Saupoudrer la quantité de sucre désirée et bien mélanger le tout. Au moment de servir, verser dans des verres hauts et parsemer de zestes d'orange.

Thé glacé « Palermo »

6 sachets de thé noir	
½ l d'eau	Plonger les sachets de thé dans l'eau chaude et les laisser infuser pendant 5 minutes.
2 citrons verts	Laver et couper les citrons verts en tranches.
2 kiwis	Eplucher et couper les kiwis en tranches. Ajouter les fruits au thé et laisser infuser un petit moment dans un grand pichet.
2 citrons	
5 grosses oranges	Presser les citrons et les oranges avec le Solis Citrus Press Pro. Mélanger le jus des agrumes avec le thé.
Sucre	Ajouter la quantité de sucre désirée
Glaçons	et mettre au frais pendant au moins 2 heures. Servir avec des glaçons.

Boissons fraîches

Mojito (4 verres)

2 citrons verts	Couper les citrons verts en deux et les presser avec le Solis Citrus Press Pro
4 cuil. à café de sucre	Ajouter le sucre glace au jus obtenu. Posez dans chaque verre une moitié de citron vert écrasé.
Feuilles de menthe	
Glace pilée	
6 cl de rhum blanc par verre	
Un peu d'eau gazeuse	Répartir le jus des citrons verts dans les quatre verres. Ajouter des feuilles de menthe légèrement écrasées. Remplir chaque verre de glace pilée et ajouter le rhum blanc et l'eau gazeuse. Servir immédiatement.

Tom Collins (4 verres)

4 citrons	Presser les citrons avec le Solis Citrus Press Pro et répartir le jus dans quatre verres.
2 cuil. à café de sucre par verre	
7,5 cl de Dry Gin par verre	Ajouter, dans chaque verre, le sucre et le Dry Gin, puis bien mélanger le tout.
1 glaçon	
Eau gazeuse	
1 paille	Ajouter ensuite un glaçon et remplir d'eau gazeuse. Mélanger encore une fois le contenu de chaque verre et servir immédiatement avec une paille.

Summer Delight (4 verres) sans alcool !

3 glaçons par verre	Mettre les glaçons dans quatre verres hauts.
4 citrons verts	Presser les citrons verts avec le Solis Citrus Press Pro. Répartir le jus dans les quatre verres.
2,5 cl de sirop de framboises par verre	
Eau gazeuse	
Quelques framboises	Ajouter, dans chaque verre, le sirop de framboises et remplir d'eau gazeuse. Décorer avec quelques framboises fraîches et servir immédiatement.

Pink Pearl (4 verres) sans alcool !

2 pamplemousses	Presser les pamplemousses avec le Solis Citrus Press Pro.
4 glaçons	
2 gouttes de jus de citron	
2 cuil. à café de sirop de grenadine	
1 blanc d'œuf	Piler les glaçons et les mettre dans un shaker avec le jus de citron, le sirop de grenadine, le blanc d'œuf et le jus de pamplemousse. Bien secouer, puis passer et verser le mélange dans quatre verres à cocktail.
1 cerise à cocktail	Ajouter 1 cerise à cocktail pour la garniture et servir immédiatement.

Tentations sucrées

Gâteau au citron d'Italie du Sud

200 g de beurre fondu	
200 g de sucre	
1 sach. de sucre vanillé	Travailler le beurre fondu au fouet avec le sucre et le sucre vanillé.
4 oeufs	
2 cuil. à café de zestes de citron	Ajouter successivement les quatre œufs et les zestes.
300 g de farine	
75 g de Maïzena	
½ sachet de levure chimique	
2–3 cuil. à soupe de lait	Mélanger la farine avec la Maïzena et la levure, et incorporer le mélange au beurre en alternance avec le lait. Verser la pâte ainsi obtenue dans un moule à cake beurré, bien étaler. Préchauffer le four à 180 °C, puis faire cuire pendant environ 60 minutes.
1 citron	
3–4 oranges	
Sucre glace	
Jus de citron	Pendant ce temps, presser le citron et les oranges avec le Solis Citrus Press Pro. Mélanger les deux jus obtenus. Laisser reposer le gâteau cuit pendant encore 5 minutes dans son moule, puis le renverser sur une grille à gâteau. A l'aide d'un pinceau, bien imprégner partout le gâteau encore chaud avec le mélange jus de citron / jus d'orange, jusqu'à avoir utilisé, dans la mesure du possible, tout le jus (ne pas oublier le fond). Puis laisser refroidir.
Pour le glaçage	Mélanger le sucre glace avec quelques gouttes de jus de citron et étaler ce mélange sur le dessus du gâteau froid.

Gelée d'oranges et de groseilles (4 parts)

6 feuilles de gélatine blanche	Ramollir la gélatine dans une grande quantité d'eau froide, comme indiqué sur l'emballage.
250 g de groseilles	Laver les groseilles et les égrener. Mettre de côté quatre belles grappes pour la décoration.
5 dl de jus d'orange	Presser 5 dl de jus d'orange avec le Solis Citrus Press Pro.
2 cuil. à soupe de sucre	
1,25 dl de crème	Faire réchauffer 5 cuillères à soupe de jus d'orange dans une petite casserole (ne pas laisser cuire !). Presser les feuilles de gélatine et les dissoudre dans le jus d'orange chaud, avant d'incorporer le mélange au reste du jus d'orange. Mettre 2 à 3 cuillères à soupe de groseilles dans quatre coupes à dessert hautes et verser dessus un peu de jus d'orange. Mettre au réfrigérateur pendant 15 minutes pour laisser prendre la gélatine. Lorsque le contenu des coupes est solidifié, verser le reste du jus d'orange et remettre au réfrigérateur pendant 1 bonne heure et demie pour laisser prendre le mélange. Passer le reste des groseilles à travers une passoire fine, puis mélanger la purée ainsi obtenue avec le sucre. Battre la crème et l'étaler sur la gelée durcie. Ajouter un peu de purée de groseilles sur le dessus et la mélanger précautionneusement à la crème fouettée avec une pique en bois, de manière à obtenir un motif marbré. Rouler les grappes de groseilles mises de côté dans le sucre et les poser sur les coupes en décoration. Servir immédiatement.

Surprises épicées

Soupe de tomates et d'oranges

2 oranges	Laver les oranges, garder quelques zestes pour la décoration, puis les presser avec le Solis Citrus Press Pro.
1 oignon	
Un peu de beurre	Eplucher et couper finement l'oignon et le faire revenir dans le beurre.
1 gousse d'ail	
2 cuil. à soupe de concentré de tomates	Ajouter l'ail pressé et le et faire revenir un bref concentré de tomates instant.
1,5 dl de vin blanc sec	
5 dl de tomates réduites en purée	
Feuilles de basilic	
Quelques cuil. à soupe de crème fraîche	Mouiller le tout avec le vin blanc et ajouter la purée de tomates (Passata di pomodoro) et le jus des oranges.
Sel, poivre	Assaisonner avec du sel, du poivre et
Un peu de sucre	un peu de sucre. Couper les feuilles de basilic en fines lamelles. Ajouter la quantité souhaitée et laisser cuire un bref instant. Incorporer et délayer la quantité de crème fraîche souhaitée avec un fouet. Servir la soupe dans des bols à soupe et garnir avec des lamelles de basilic frais et les zestes d'oranges.

Salade de poires aux crevettes sur mousse de citron vert

2 poires	Couper les poires en quatre, les éplucher, enlever le cœur et les couper en quartiers.
2 citrons verts	Presser les citrons verts avec le Solis Citrus Press Pro.
200 g de yaourt	
Un peu de sel, sucre	Mélanger le yaourt avec un peu de sel et de sucre et l'ajouter au jus des citrons verts.
1 blanc d'œuf	
½ laitue lollo	
200 g de crevettes	
1 rondelle de citron vert	
Feuilles de cerfeuil	Battre le blanc en neige et l'incorporer délicatement au mélange. Nettoyer la laitue et répartir les feuilles de salades sur quatre assiettes. Poser dessus les quartiers de poires et verser délicatement la mousse de citrons verts. Garnir avec les crevettes et décorer avec une rondelle de citron et quelques feuilles de cerfeuil.

Solis Congratulations

on the purchase of your new
Solis Citrus Press Pro

From its chic and sturdy body design through to the unique, simple and swift operation, your **Solis Citrus Press Pro** represents an exciting hallmark in home citrus juicing.

In developing this booklet our goal was to provide you with the perfect point from which you can start exploring the fabulous benefits of the innovative **Solis Citrus Press Pro**. We hope each page of this booklet helps you gain enormous pleasure from a new world of fresh citrus juicing.

We would just like to say thank you and…

enjoy.



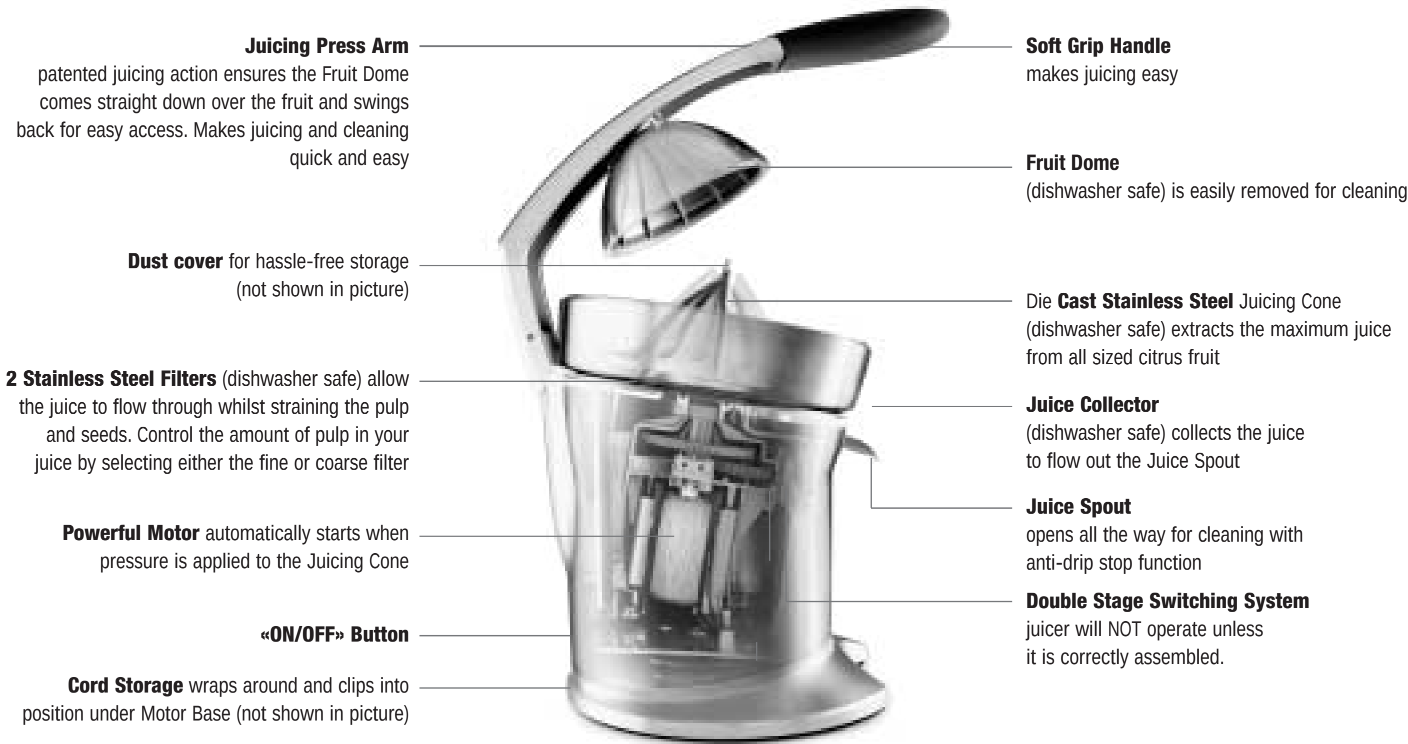
Solis recommends safety first

We at Solis are very safety conscious. We always keep the safety of our customers foremost during the design and manufacture of our products. In addition, we ask you to take a certain amount of care when working with electrical appliances. Please follow the safety measures listed here:

Important Safeguards for your Solis Citrus Press Pro

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Before use fully unwind the power cord.
- Always use the Solis Citrus Press Pro on a dry, level surface.
- Remove any promotional stickers before using the Solis Citrus Press Pro.
- Always make sure the Solis Citrus Press Pro is properly assembled before connecting the plug and switching ON the On/Off button on the appliance. The appliance will not operate unless properly assembled.
- Always switch the appliance OFF at the On/Off button and remove the plug, if the appliance is left unattended, if not in use, if moved or dismantled for cleaning and when storing.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces, or become knotted.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Use caution when operating the appliance – do not place hands or fingers near moving or rotating parts.
- Avoid placing hands or fingers near Juicing Press Arm mechanism at rear of Motor Base when moving Juicing Press Arm into the upright position.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not immerse power cord or motor base in water or any other liquid.
- This appliance is for household use only.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorised Solis Service Centre.
- Strictly follow cleaning and care instructions.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. For service and repairs only take the appliance to an authorized electrical workshop or send it back to Solis AG, 8152 Glattbrugg

Know your Solis Citrus Press Pro



Assembling your Solis Citrus Press Pro



Step 1.
Pull the Juicer Press Arm up, away from the Motor Base, until fully extended.



Step 2.
Place the Juice Collector onto the Drive Shaft on top of the Motor Base. Ensure the Juice Spout fits into the semi-circular groove at the front of the Motor Base.



Step 3.
Insert the selected Filter (fine or coarse) into the Juice Collector, aligning the indent with arrow in the bottom of the Filter over the corresponding tab with arrow in the Juice Collector. Use the Coarse Filter for maximum pulp content in the juice and the Fine Filter to decrease the pulp content in the juice.



Step 4.
Place the Juicing Cone onto the Drive Shaft and press down lightly to lock the Cone into position.



Step 5.
Insert the Fruit Dome onto the underside of the Juicing Press Arm by aligning the tab on top of the Fruit Dome with the hole in the Juicing Press Arm. Hold onto the Juicing Press Arm and press the Fruit Dome up and backwards until the Dome locks into position.
NOTE: The Fruit Dome is keyed, and can only be inserted in one way (this will ensure that it does not rotate through operation).



Step 6.
Ensure the Anti-drip Juice Spout is pushed down into the pouring position.

Step 7.
Place a suitable sized glass or jug underneath the Juice Spout.

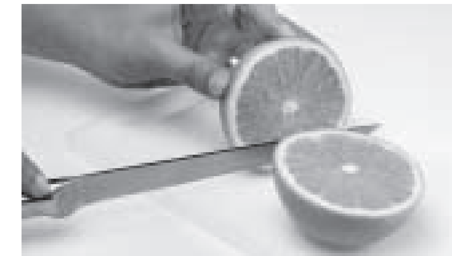
Operating

Operating your Solis Citrus Press Pro



Step 1.
Ensure the **Solis Citrus Press Pro** is correctly assembled and a glass or jug is placed under the Juice Spout before juicing commences.





Step 2.
Cut the citrus fruit in half by cutting across the fruit segments, rather than across the tip ends, to ensure more efficient juicing.
Important: Some fruits, such as lemons and tangelos, have knobbly tip ends which require trimming for better contact with the Fruit Dome.



Step 3.
Plug the power cord into a 230V power outlet, then switch the On/Off button to ON.

Note: The equipment is switched on, if the switch ON/OFF indicates the position ON. In this position the switch shows a red marking.



Step 4.
Place a citrus fruit half, cut side down, onto the Juice Cone and push down lightly onto the spike.



Step 5.
Grasp the Soft Grip Handle and slowly lower the Juicing Press Arm. Press down firmly until the Fruit Dome is in contact with the fruit skin. The motor will automatically start and the Juicing Cone will begin to rotate. The juice will be extracted from the fruit and flow through the Juice Spout into the glass. The pulp and seeds will collect in the Stainless Steel Filter.



Step 6.
The **Solis Citrus Press Pro** juices very quickly so each fruit half will be juiced in a few seconds. To automatically stop the motor, lift the Juicing Press Arm up and backwards to its extended position.



Step 7.
Remove the used fruit from the Juicing Cone.
Empty excess pulp and seeds from Filter as required.
Repeat Steps 4–7 to continue juicing.

NOTE:

The Filter should be emptied when full with pulp and seeds. The Filter can be emptied during juicing by switching the **Solis Citrus Press Pro** «OFF» at the On/Off button and carefully removing the Juicing Cone and Filter. Clean and replace Filter and Juicing Cone before continuing to juice.

Do not allow the Filter to overfill as this may prevent correct operation or damage the unit.

Disassembling your Solis Citrus Press Pro



Step 1.
Switch the Solis Citrus Press Pro «OFF» at the On/Off button and unplug.



Step 2.
Close the anti drip spout by lifting to upper position.



Step 3.
With the arm in the down position, remove the Fruit Dome by pressing the button marked «EJECT». Let the Fruit Dome drop onto the Juicing Cone.



Step 4.
Lift the Juice Collector from the Motor Body with the Filter, Juicing Cone and Fruit Dome still in place. Remove the Fruit Dome, the Cone and Filter from the Juice Collector over a sink for easier cleaning.
Follow recommended Care and Cleaning guidelines.



Storage.
Insert the Dust Cover before storing.



Cleaning

Care and cleaning

- Always ensure that the **Solis Citrus Press Pro** is switched OFF at the On/Off button and the plug is removed from the power outlet before cleaning, disassembling, assembling and storing the appliance.
- Follow these instructions to clean all surfaces or parts that come into contact with food during juicing:

  1. For easy cleaning – immediately after each use rinse removable parts under warm water to remove wet pulp. Allow parts to air dry before reassembling.

  2. For thorough cleaning – after disassembling the appliance, all removable parts should be washed in hot soapy water or on the top shelf of the dishwasher. The Motor Base and Juicing Press Arm should be wiped with a soft, damp cloth. All parts should be dried thoroughly before reassembling.
- Store the cleaned and reassembled **Solis Citrus Press Pro** in an upright position in a cool, dry place. Do not place any items on top of the **Solis Citrus Press Pro** whilst stored.

NOTE:
Rinse or wash all removable parts immediately after use. Dried citrus pulp is difficult to remove and may stain. If any staining does occur, wipe the affected part/s with undiluted dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.

NOTE:
Do not soak the Stainless Steel Filters or other removable parts in bleach.

Never immerse the motor base in water or any other liquid.

- Do not use harsh abrasives.

Trouble shooting guide

Possible Problem	Easy Solution
Machine not operating	Switch not 'On'
	Arm not lowered
	Cone or Dome not assembled properly Make sure pulp filter is aligned correctly
Body of machine is hot	It is normal for the body of the juicer to heat up if juicing for long periods of time
Machine stops working during operation	To ensure long motor life, the **Solis Citrus Press Pro** is fitted with thermal overload protection sensors. If juicing large amounts of fruit in a short period of time the protection may operate to ensure that no damage is done to the motor. The sensors will automatically reset in 3–4 hours when the machine has fully cooled down.

Tips on juicing

The inside information on juice

Although juice drinks are usually developed with flavour, texture and aroma at the forefront, the health benefits certainly add to the pleasurable taste experience.

95% of the nutrient content of fruit and vegetables is found in the juice. Liquids are an important part of a well balanced diet. Fresh juice is an easy source of vitamins and minerals. Juices are rapidly absorbed into the blood stream therefore being the quickest way in which the body can digest nutrients.

Citrus juice is renowned for its high content of Vitamin C and cold and flu fighting capabilities.

Freshly extracted juices should be consumed just after they have been made to avoid vitamin content loss.

Purchasing and storage of fruit and vegetables

- Always use fresh fruit for juicing.
- Select fruit with firm, smooth skins and free of blemishes.
- Valencia oranges are ideal for juicing.
- Select medium sized grapefruits, lemons and limes for easier juicing.
- Other citrus fruits such as mandarins, also known as tangerines, and pomelos will yield very little juice.
- Citrus fruits can be stored at room temperature in a dry area.
- More juice is obtained from fruit stored at room temperature.

Thirst quenchers for any season

Lemonade

	Squeeze
5 lemons	using the Solis Citrus Press Pro. Add
approx. 120 g sugar	(to taste) to the lemon juice and stir well to dissolve. Add
6 dl (mineral) water.	Chill.
	Serve with
ice cubes	and
peppermint leaves	in each glass.

Orange punch

	Wash
2 oranges	and finely grate orange zest. Squeeze together with an additional
3 oranges	and
1 lemon	using the Solis Citrus Press Pro. Pour juice and grated zest into a large punchbowl and fill up with
2 l apple juice	and
1 l cherry juice.	Chill for at least 2 hours.
	Add
1 l soda water	before serving and garnish each glass with
1 orange slice.	

Orange milk

	Vigorously beat
1 dl cream	mixed with
2 dl water	using a whisk. Wash
3 large oranges	and finely grate the orange zest, reserving a few strands for the decoration. Squeeze together with an additional
3 oranges	and
½ lemon	using the Solis Citrus Press Pro. Add the juice and grated orange zest to the water/cream mixture. Add
approx. 150 g sugar	(to taste) and blend together well. Serve in tall glasses and sprinkle with strands of orange zest.

Ice tea «Palermo»

	Boil
½ l water	and pour over
6 bags of black tea.	Let draw for 5 minutes.
	Wash
2 limes	and cut into slices. Peel
2 kiwis	and cut into slices. Place in a large pitcher together with the tea and let draw for a while.
	Squeeze
2 lemons	and
5 large oranges	using the Solis Citrus Press Pro. Combine the juice with the tea and add
sugar	to taste. Chill for at least 2 hours. Serve with ice.

Cool drinks

Mojito (4 servings)

	Halve
2 limes	and squeeze using the Solis Citrus Press Pro. Stir in
4 tsp powdered sugar	and mix with the juice.
	Place a squeezed half of lime into each of four glasses. Slightly crush
peppermint leaves	and add several to each glass. Fill up with
crushed ice	and top off each glass with
6 cl white rum	and
some soda water.	Serve immediately.

Tom Collins (4 servings)

	Squeeze
4 lemons	using the Solis Citrus Press Pro and pour juice into four glasses.
	Add
2 tsp sugar	and
7.5 cl dry gin	to each glass and stir well.
	Place
1 ice cube	in each glass and top off with
soda water.	
	Briefly stir contents of each glass again and serve immediately with a straw.

Summer delight (4 servings) non-alcoholic!

	Place
3 ice cubes	into each of four tall glasses.
	Squeeze
4 limes	using the Solis Citrus Press Pro. Divide the juice among the four glasses.
	Pour
2.5 cl raspberry syrup	into each glass and top off with
soda water.	
	Garnish each glass with
several raspberries	and serve immediately.

Pink pearl (4 servings) non-alcoholic!

	Squeeze
2 grapefruits	using the Solis Citrus Press Pro.
	Crush
4 ice cubes	and place in a shaker together with
2 splashes lemon juice	and
2 tsp grenadine syrup	and
1 egg white	as well as the grapefruit juice. Shake well and strain off into in four cocktail glasses.
	Garnish each glass with
1 cocktail cherry	and serve immediately.

Sweet temptations

Southern Italian lemon cake

	In a bowl, cream
200 g soft butter.	Add
200 g sugar	and
1 packet vanilla sugar.	
	Beat in
4 eggs,	one at a time, and add
2 tsp grated lemon zest	and blend.
	Combine
300 g flour	with
75 g Maizena (corn starch)	and
½ packet baking powder	and add to the butter mixture alternatively with
2–3 tblsp milk.	
	Pour batter into a buttered cake pan and spread evenly with a spatula. Bake in a preheated oven at 180°C for approximately 60 minutes.
	Squeeze
1 lemon	and
3–4 oranges	using the Solis Citrus Press Pro. Mix the two juices together.
	Cool cake in pan 5 minutes, then turn it out onto a rack. Using a brush, apply the lemon-orange juice all over the hot cake until it is well drenched (use up as much of the juice as possible, do not forget the base). Then let it cool.
	For the glaze, combine
powdered sugar	with several splashes of
lemon juice	and spread it over the top of the cooled cake.

Currant-orange jelly (4 servings)

	Soak
6 sheets white gelatine	in plenty of cold water according to the package instructions.
	Wash and stem
250 g currants.	Set aside 4 fine bunches for the decoration.
	Using the Solis Citrus Press Pro, squeeze enough oranges for
5 dl orange juice.	Warm up 5 tablespoons of the juice in a small pot (take care not to let it boil!). Drain and squeeze the gelatine sheets out well and dissolve in warm orange juice, then add to the remaining juice.
	Place
2–3 tblsp currants	into each one of four tall desert bowls, pour some orange juice over the berries and let set in the refrigerator for 15 minutes. When the contents has thickened, add the remaining orange juice and let set for at least another 1½ hours in the refrigerator.
	Press the remaining currants through a fine-meshed sieve and combine the puree with
2 tblsp sugar.	Whip
1.25 dl cream	and brush onto the now set jelly. Add some currant puree to each bowl and using a wooden toothpick or similar, carefully blend with the whipped cream so as to create a marbled effect.
	Coat the currant bunches previously set aside with sugar and place on the cream for decoration. Serve immediately.

Savory delights

Tomato-orange-soup

	Wash
2 oranges,	set aside several strands of zest for decoration, and squeeze using the Solis Citrus Press Pro.
	Peel and finely chop
1 onion	and sauté lightly in
some butter.	Press
1 clove of garlic	into the pan. Add
2 tblsp tomato paste	and sauté briefly with the onion and garlic.
	Add
1.5 dl dry white wine	and
5 dl pureed tomatoes	(passata di pomodoro) as well as the orange juice. Season with
salt, pepper	and
a little sugar	to taste. Cut
basil leaves	into thin stripes. Add several to the pan and cook briefly.
	Whisk in several tablespoons of
sour cream	to taste.
	Pour soup into soup bowls and garnish with fresh basil stripes and strands of orange zest.

Pear salad with shrimps in lime froth

	Halve, peel and core
2 pears	and cut them into wedges.
	Squeeze
2 limes	using the Solis Citrus Press Pro.
	Mix
200 g yoghurt	and
some salt, sugar	in with the lime juice. Stiffly beat
1 egg white	and carefully fold it into the yoghurt mixture.
	Wash
½ head lollo salad	and divide the leaves among 4 plates.
	Place the pear wedges on the salad and sprinkle with lime froth. Add
200 g shrimps	and garnish each plate with
1 lime slice	and several
chervil leaves.	